

Hegy Étterem Pizzéria

Kedves Vendégeink! Étlapunkhoz az alábbi jelmagyarázatot közöljük:

SV.: Sous Vide technológiával készült étel (vákuum alatt, alacsony hőmérsékleten, kevésbé sérülnek a fehérjék, nagyobb vitamin tartalom)



8-as számmal jelöljük a dió-féléket és az abból készült termékek

Étel allergén jelölés:



1-es számmal jelöljük a glutént tartalmazó ételeinket



2-es számmal jelöljük a rákféléket és azokból készült ételeinket



3-as számmal jelöljük a tojással vagy származékaival készült ételeinket



4-es számmal halak és azokból készült ételeinket



5-ös számmal földimogyoró és abból készült ételek



6-os számmal a szójabab és abból készült ételeinket



7-es számmal a tej és abból készült ételeinket



9-es számmal jelöljük a zeller és abból készült termékek



10-es számmal a mustár és abból készült ételek



11-es számmal a szezámmag és abból készült ételeinket



12-es számmal jelöljük a kén-dioxiddal készült ételeinket



13-as számmal jelöljük a csillagfűt és abból készült ételeinket



14-es számmal jelöljük a puhatestűeket és abból készült ételeinket

